

Friand charcutier



Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 750 g de chair à saucisse
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 90 g de chapelure
- 30 g de persil
- Muscade, sel et poivre



Préparation

Faites préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez à la main la chair à saucisse, l'oignon finement haché, l'ail écrasé, la chapelure, l'œuf battu, le persil, la muscade, le sel et le poivre.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un grand rectangle et divisez-le en deux dans la longueur, puis découpez de petits rectangles d'environ 15 sur 12 cm. Garnissez chaque friand de chair à saucisse et repliez la pâte sur la garniture, pincez les bords avec les doigts pour souder la pâte.

À l'aide d'un pinceau, collez le rabat avec un peu de jaune d'œuf, puis badigeonnez-en les friands. Disposez-les sur une plaque de cuisson graissée et faites-les cuire 30 minutes environ.



Astuces de chef

« Avec les chutes de pâte feuilletée, réalisez de petites bouchées, pour ne rien gâcher. »